



国産せ果物博士!

日向夏の巻

お問い合わせはコチラまで...

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保6-2-1 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考サイト 果物ナビ・旬の果物百貨

参考文献 『もっとからだにうれしい野菜の便利帳』高橋書店

担当:水野

国立せいか (25)

●せいかが『日向夏』について考える

日向夏 ミカン科 ミカン属

詳しい来歴はわかりませんが、ゆずの突然変異種と考えられています。全国生産量の半分以上を宮崎県産が占めます。外皮を剥き、中のワタ(アルベド)と実を削ぎ切りにしていただくという、ユニークな柑橘です。

また、高知県では『土佐小夏』『小夏』、愛媛県や静岡県では『ニューサマーオレンジ』の名称で栽培されています。

入荷時期

ピーク!!

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

ハウスものが12月頃から出回り始めます。3月頃から露地ものが出始め、4月にピークを迎えます。

多摩青果に入荷している日向夏

高知県産

高知県では『土佐小夏』や『小夏』の名で親しまれています。

宮崎県産

日向夏が発見されたのは、かなり古く、1820年宮崎県宮崎市にて発見されました。日向夏と名づけられたのは1888年のことです。地元ではしょう油をつけて刺身感覚でいただく、という食べ方も人気です。

日向夏を親とする柑橘

はるかなど、様々な柑橘の育種親としても使われています。



はるか
日向夏の自然交雑種



ひめのつき
アンコールX日向夏

食べ比べて、味の違いを比較してみるのも面白いかも!

その他に『璃の香』、『阿波オレンジ』などがあります。

●『日向夏』を食べよう

日向夏の食べ方

ワタと実と一緒に食べることで、美味しさがより感じられます!

タルトやゼリーの上に
きれいに並べても
素敵かも!



りんごのように外皮を剥きます。 ワタを削ぎすぎないように気をつけてください。 この状態で削ぎ切りにします。 花びらのようにお皿に盛って完成!

日向夏をしょう油や砂糖で食べてみました



砂糖

まるでスイーツのような味わい。ただ、日向夏はほんのり甘い所が美味しいので、かけなくてもいいのでは、という意見も。



しょう油

おそろおそろ食べてみました。意外と合います! 甘塩っぱい味わいが好きな方には一度試してみてくださいね!

●『日向夏』の鉄板レシピ



日向夏マドレーヌ



日向夏ワインケーキ



日向夏とサーモンの
ちらし寿司